

Grillet auberginer med hvitløk og yoghurt-dipp

total tid **30 min.** 30 min. tilberedningstid

INGREDIENSER

4 porsjoner

- 2** auberginer
- 1** hvitløkknoll
- 3 ss** olivenolje
- 2 ss** Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus
- 3 ss** Kikkoman en Blanding av
Soyasaus, eddik og
Sitronaromaer
Freshly ground black
pepper

Alternativ:

røkt paprika, frisk
persille, chili, Tabasco
osv.

TILBEREDNING

Steg 1

Grill hele auberginer og hvitløkfedd eller rist i stekeovnen, sett til side, la dem avkjøles og skrell så begge deler.

Steg 2

Skjær auberginer i små biter og mos dem sammen med hvitløken i kjøkkenmaskinen. Smak til med Kikkoman soyasaus og ponzusaus, olivenolje, urter og krydder etter ønske.